**講演題名（日本語）**

**2022年より要旨の書式が一部変更していますのでご注意下さい！**

**（発表者間の区切りなど）**

発表者名12 pt

発表者の先頭に○をつける

割付例

MS明朝　13 pt．太字，以下センタリング

○発表者氏名1・発表者氏名2・発表者氏名3

（1所属名・2所属名・3所属名）

10.5 pt,ＭＳ明朝

12 pt，Times New Roman, **Bold**

**講演題名（英文）**

10.5 pt, Times New Roman

〇発表者氏名 1, 発表者氏名 2, and発表者氏名 3（英文）

所属名（英文）

10.5 pt, Times New Roman

英文要約 10.5p．・両端揃え

（1行空ける）

○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○，，○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

書式：用紙サイズ；幅210 mm，高さ280 mm（A4ではありません）

余白；上22 mm，下22 mm，左右18 mm

1行50字×42行

共通：日本語フォント；MS明朝，英数字フォント；Times New Roman

【目的】

本文（10.5 pt、ＭＳ明朝）

書式は、「日本ブドウ・ワイン学会（ASEV JAPAN）誌投稿要領」に準ずること。

・句読点は（「，」および「．」とする），括弧，ハイフンなどは1コマに書き，新しい行の初めは1コマあける．英数字は原則として半角とし，数字と単位の間には半角スペースを挿入する（℃，％を除く）．

・本文中では「次の表」のような表現を避け，Fig. 1 または Table 1 のように書く．

・発表要旨は**必ず２ページになるように作成ください。**

【方法】

【結果】

Figure 及び Tableのキャプションは英文でお願いいたします。

なお、最終稿はグレースケールで印刷しますので、**Figure 及び Tableはグレースケールで作成して下さい**（カラー原稿は入稿できません）

【文献】（必要時）

文章中に文献を引用する場合，著者の姓と発行年を半角スペースで区切り，括弧で囲んで示す．

なお，著者名が2名までの場合は姓を列記し，「日本語」の場合には引用する文献が外国語で記述されたものであっても「・」で区切り，3名以上の場合は「筆頭著者ら」とする．

さらに，同一箇所に複数の文献を引用する場合は，筆頭者のアルファベット順に並べる．

≪「日本語」の例：（Goto・Hashizume 2000，松井ら 1999，奥田・横塚 2004，2005，佐藤ら 1998a，b），「英語」の例：（Goto・Hashizume 2000, Matsui et al. 1999, Okuda・Yokotsuka 2004, 2005, Sato et al. 1998a, b）≫

（例）

Mattivi, F., L. Caputi, S. Carlin, T. Lanza, M. Minozzi, D. Nanni, L. Valenti, and U. Vrhovsek. 2011. Effective analysis of rotundone at below‐threshold levels in red and white wines using solid-phase microextraction gas chromatography/tandem mass spectrometry. Rapid Communications in Mass Spectrometry 25:483-488.

恩田 匠・小松正和・中山忠博．2015．瓶内二次発酵法によるスパークリングワイン製造のための圧搾とその果汁成分．日本ブドウ・ワイン学会誌．26：5-9．

**必ず２ページになるように作成ください。**